Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem.

Rok 5. Warszawa, 22 stycznia 1927 roku. № 4.

PRZEMYSŁ PIWOWARSKI

ORGAN CENTRALNEGO ZWIĄZKU PRZEMYSŁU PIWOWARSKIEGO I SŁODOWNICZEGO W RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

REDAKCJA i ADMINISTRACJA — Warszawa, Wiejska 17. — Telefon 5-96. Otwarta od 1 do 3 po poł.

Prof. Dr. ANDRZEJ KRZEMECKI.

Wino z żyta.

(Ciąg dalszy).

Słysząc ze wszystkich stron o powszechnem fabrykowaniu wina z żyta i pszenicy, postanowiłem również spróbować, czy rzeczywiście ze zboża, a w szczególności z żyta da się otrzymać jaki możliwy napój, któryby bodaj w nieznacznym stopniu przypominał prawdziwe wino gronowe. Nie taję, że miałem pewne uprzedzenie co do natury i własności napoju, jaki mógłby z tego rodzaju surowców powstać. Jednak to moje uprzedzenie zachwiało się znacznie, gdy nadarzyła mi się sposobność skosztowania takiego napoju, wyrobionego przez osobę, nie mającą żadnych pojęć o przemyśle fermentacyjnym w ogólności, a o wyrobie wina w szczególności. Produkt był zrobiony zupełne na ślepo, według kursującej z ust do ust recepty, wspomnianej już wyżej. Pierwsze, co mnie mile uderzyło i poważnie zdziwiło, to wspaniały aromat, przypominający bukiet lepszego prawdziwego wina gronowego. Jakkolwiek napój był młody, (około 6 tygodni, licząc od dnia nastawienia drożdżami), jednak w smaku był wcale niezły i sprawiał również pod tym względem wrażenie prawdziwego wina gronowego. Niezadawalająco przedstawiał się napój pod względem klarowności i wino było uporczywie mętnawe i nawet kilkakrotne sączenie przez bibułę filtracyjną, nie wiele pomagało. Przypuszczenie moje, że muszą tutaj w grę wchodzić bakterje, okazało się słuszne. Dalsze nieprzyjemne zjawisko objawiło się tem, (co z pewnością każdy, wino takie szablonowo według recepty wyrabiający musiał zauważyć), że wino to na świetle, a zwłaszcza przy stykaniu się z powietrzem, coraz silniej ciemnieje.

Miałem dalej sposobność skosztowania tego samego wina po kilkutygodniowem odleżeniu się. Na oko przedstawiało się wino nieco korzystniej, gdyż po osadzeniu się drożdży i bakterji było klarowniejsze, również i zapach nieźle się utrzymywał, natomiast w smaku przebija ostra kwasowość, przypominająca barszcz lub żur.

Poczyniwszy te spostrzeżenia co do dobrych i złych stron napoju, zabrałem się również do wyrobu wina zbożowego, mając na względzie interes czysto doświadczalny. Chodzi mi głównie o to, czy wogóle da się ze zboża wyrobić wino, któreby pod względem aromatu, smaku, klarowności i barwy wiernie imitowało dobre wino gronowe, i w takim stanie dało się utrzymać, nie tracąc z czasem na pożądanych własnościach — powtóre, czy da się opracować pewną metodę, którąby zgóry zapewniała powodzenie robocie a temsamem nie dopuszczała, aby jakość produktu była tylko dziełem przypadku i następstwem nieprzewidzianego zbiegu okoliczności.

Zaznaczam tu odrazu, że narazie nie wykonałem gruntowniejszych analiz, ani zbóż (których analizy, w literaturze spotykane, nie dają wcale tak pod względem jakościowym jak i ilościowym wystarczających danych, któreby posłużyć mogły do bliższej orjentacjii przy przeróbce tego rodzaju materjału na wina), ani otrzymanych win, ograniczając się tylko do oceny smaku, zapachu, koloru i stopnia klarowności, a wykończenie szczegółów analityczno - chemicznych przesuwając na czas późniejszy.

Dotąd przeprowadziłem 2 serje prób, których rezultaty pozwalam sobie poniżej zestawić.

Zasadniczo oparłem robotę na osnowie recepty powszechnie stosowanej, biorąc przeciętnie na 1 kg. zboża 5 litrów rozczynu wodnego, zawierającego 24⁰/₀ cukru i dawkę pożywki mineralnej na 1 litr rozczynu, jakim miało być zboże zalane, wzięto 0.4 gr. salmiaku (HN_4. Cl). 0.25 gr. kwasu fosforanu potasowego (KH_2 PO_4) i 0.1 gr. kwaś. fosforanu wapniowego (Ca (H_2 $PO_4)_2$).

Ze względu na fakt, że zboże nawet przemyte, zawiera zawsze kolosalną ilość najrozmaitszych zarodków, a głównie bakterji kwasu mlekowego, postanowiłem przemyte zboże traktować najpierw jakimś dozwolonym a nieszkodliwym antyseptykiem, a za taki obrałem do jednej próby 50⁰/₀-towy alkohol, do innych kwas cytrynowy w różnych stężeniach.

Jako główny powód niepowodzeń przy winach zbożowych, wyrabianych prymitywnie przez laików uważałem: 1) nieuwzględnianie tej okoliczności, że fermentacja przebiegać musi nieczysto, a wytworzona kwasowość pochodzić musi głównie od kwasu mlekowego, będącego wytworem bakterji mlekowych; 2) że niema możliwości normowania stopnia kwasowości, bo jakkolwiek w gotowem już winie może być narazie zadawalająca kwasowość, to jednak może się ona dalej podnosić, gdyż nic dalece nie stoi na przeszkodzie dalszemu rozwijaniu się pracy bakteryj. Tylko ewentualne pasteuryzowanie wina, w właściwym czasie przeprowadzone, mogłoby dalszemu ukwaszaniu się radykalnie zapobiec, czego się z reguły o ile wiem, nie praktykuje.

Zatrzymując się już przy tym punkcie, wspomnę dla ilustracji, że np. jęczmień, po 2 — 3 dniowem namaczaniu przy częstszej nawet zmianie wody, okazuje zawsze jeszcze bardzo poważną ilość zarodków, zdolnych do rozwoju, bo nierzadko do 10.000 na 0.1 gr. jęczmienia. Nie o wiele korzystniej musi się przed-

stawiać sprawa przy wymytem nawet życie lub pszenicy.

Przy I serji doświadczeń, przeprowadziłem równocześnie 3 rozmaite próby, a mianowicie:

Próba A. W przypuszczeniu, że dodatek słodu piwowarskiego do surowego żyta dać powinien pełniejszy, więcej aromatyczny napój, wziąłem mieszaninę z 4 cz. cięż. żyta i 1 cz. słodu typu pilzeńskiego i po przemyciu wodą, poprzednio zagrzaną do wrzenia i następnie oziębioną, zalałem tę mieszaninę taką ilością 50%-towego spirytusu, aby płyn przykrywał ziarna. Po 4 godzinnem działaniu płynu alkoholowego, wlałem obliczoną ilość wody z taką ilością cukru, aby ilość jego w całej masie płynu stanowiła 24%, poczem wprowadziłem odważoną porcję pożywki mineralnej i czystą kulturę drożdży winowych „Tokaj" i zatkawszy butlę czopem fermentacyjnym, poddałem zawartość w temperaturze pokojowej fermentacji.

Próba B. Samo żyto, przemyte jak wyżej wodą, zalałem 1.05%-towym kwasem cytrynowym i trzymałem z tym antyseptykiem również przez 4 godziny. Wprowadziwszy następnie resztę wody wraz z cukrem (24%), tudzież dawkę pożywki mineralnej i czystą kulturę drożdży winowych „Laureiro" poddałem zawartość fermentacji w butli zatkanej czopem fermentacyjnym.

Próba C. Do próby wziąłem mieszaninę, złożoną z trzech części cięż. żyta i 1 cz. pszenicy, i traktowałem ją podobnie jak próbę B z tą tylko różnicą, że zboże zalałem odrazu całą ilością wody, zawierającej 0,2% kwasu winowego i 24% cukru. Do fermentacji nastawiłem czystą kulturę drożdży winowych „Steinberg".

Przebieg fermentacji wszystkich trzech prób był zupełnie normalny.

Po ca 15 dniach fermentacja ustała, płyny zaczęły się lekko wyklarowywać. Z powodu przeszkód osobistych zaniedbałem dokonania w należytym czasie ściągnięcia płynów z ponad osadu zboża i drożdży. Uskuteczniłem to dopiero po upływie przeszło 5 tygodni, licząc od dnia rozpoczęcia roboty.

Tę okoliczność uważam za jeden z główniejszych powodów niepowodzenia przy tej serji doświadczeń, które jednak dostarczyły dużo pouczających momentów.

Młode wino ze wszystkich trzech prób było mętne, w zapachu nieszczególne, w smaku niewłaściwe, a przy zetknięciu z powietrzem ulegające silnemu ciemnieniu. Najmniejszą tendencję do ciemnienia okazywała próba druga (B), jak też w zapachu i smaku ta sama próba była najmniej rażąca nienaturalnością. Kwasowość próby A, wynosiła 4%, próby B — 5%, próby C — 5,4% (to znaczy, że do zneutralizowania kwasowości w 25 cm^3 wina zużyła próba A — 4 cm^3, a próba C — 5,4 cm^3 $^1/_4$ norm. wodorotlenku sodowego).

Wobec tego, że kwasowość wszystkich trzech win była za niska, podniesiono ją wszędzie za pomocą obliczonej dawki kwasu winowego do wysokości 8%, przez co wina zyskały znacznie na smaku. Przypuszczając, że niewłaściwy, papkowaty (trudny słowami do określenia), smak pochodzić musi od nadmiernej ilości dekstryn, czy też może produktów białkowych, jakie wina, skutkiem zbyt długiego pozostawania ze zbożem naciągnęły, zdecydowałem się poddać wina możliwie najdalej posuniętemu odfermentowaniu, dodając jeszcze po 2% cukru i wprowadzając mieszaninę silnych drożdży piwowarskich i gorzelnianych. Po 7 dniach, gdy fermentacja ustała i wina zaczęły się wyklarowywać, ściągnięto je do flaszek, zakorkowano, szyjki oblakowano i ustawiono w ciemnem miejscu. Zaznaczyć jeszcze należy, że w chwili ściągania win do flaszek, barwa win była, skutkiem stykania się z powietrzem — zupełnie niewłaściwa, mianowicie brunatno czarna. Po dziesięciu tygodniach odleżenia się, wina wykazywały zupełnie inny obraz. Wina wyklarowały się prawie zupełnie, wykazały piękny złocisto - żółty kolor z wspaniałym połyskiem, a z osadem, wydzielonym na dnie flaszek, strącił się również ciemny barwnik. Wszystkie wina przesączono przez bibułę. Zaznaczyć należy, że filtrowanie zachodzi bardzo ciężko, dopiero, gdy bibuła filtracyjna zostanie osadem zabita, wtedy dopiero przesącz przechodzi klarowny. Podnieść również należy, że nawet pozornie klarowne wino wykazuje pewien rodzaj uporczywego opalizowania, oznaczanego wyrazem niemieckim „Doppelsichtigkeit", polegającego na tem, że patrząc na flaszkę do światła, wydaje się napój zupełnie klarowny, patrząc zaś na flaszkę z góry, przedstawia płyn wygląd brudno białawy z żółtą fluorescencją.

Co do jakości, poszczególne próby przedstawiały się w sposób następujący:

Próba A (żyto z domieszką słodu) okazywała zadawalającą kwasowość, jednak zapach był niezadawalający, a posmak dziwny, niewłaściwy dla normalnych win.

Próba C (żyto z domieszką pszenicy) była wprawdzie w smaku i zapachu znacznie lepsza od próby A, jednak w całości jeszcze nie zupełnie zadawalająca jako wino.

Próby B (samo żyto) okazała się w porównaniu z próbami porzedniemi jako napój pod każdym względem najlepszą. Prawdziwie winny zapach i smak tego napoju przypomina łudząco prawdziwy typ cięż-

szego wina węgierskiego. Przy analizie wykazało to wino 11,5% cięż. (14,3% obj.) alkoholu i 7,5% kwasowości. Wino to cechuje się również dużą trwałością — trzymane raz przez 6 dni w otwartej flaszce, nie wykazało żadnej niekorzystnej zmiany, przechowywane w zakorkowanych flaszkach w temperaturze pokojowej do chwili obecnej (t. j. przeszło pół roku) nietylko, nie okazało żadnego pogorszenia, ale naodwrót przedstawia się w smaku i zapachu coraz korzystniej.

Również próba C zyskała w tym czasie dużo na dobroci i przedstawiała się jako wino zupełnie dobre do konsumcji, natomiast próba A, nie wykazała ani w smaku, ani w zapachu widocznej poprawy.

Z powyższej serji orjentacyjnych prób, jakkolwiek narazie mniej udanych, dadzą się jednak wyciągnąć pewne wnioski, a mianowicie:

1. Najlepszy produkt otrzymuje się z samego żyta; domieszka pszenicy do żyta lub sama pszenica daje produkt możliwy — lecz mniej dobry; dodatek słodu piwowarskiego (jęczmiennego) wpływa zupełnie niekorzystnie na smak i zapach wina zbożowego.

2. Nie należy za długo trzymać płynu na zbożu: zaraz po odbyciu fermentacji głównej, a nie później jak po trzech tygodniach, licząc od dnia rozpoczęcia roboty, należy ściągnąć odfermentowaną ciecz do innych naczyń, wypełniając je młodem winem w całości, zatkać najpierw zatyczką z waty, ustawić w ciepłem miejscu, a gdy płyn nie okaże już żadnych objawów dalszej fermentacji, ale naodwrót, zaczyna się wyklarowywać, należy naczynia zakorkować szczelnie dobrym korkiem. Po kilku dalszych tygodniach można przystąpić już do filtrowania wina i ściągania do flaszek.

3. Ukwaszanie kwasem cytrynowym daje napój przyjemniejszy w smaku niż ukwaszanie kwasem winowym.

4. Ciemnienie wina zbożowego pod wpływem powietrza zachodzi tylko wtedy, gdy napój okazuje niedostateczny stopień kwasowości. Po dokwaszeniu i następnem odstaniu się wina w ciemnem miejscu, barwik strąca się i przechodzi do osadu, a napój odzyskuje piękny złocisto - żółty kolor.

5. Niewłaściwy papkowato - klajstrowaty smak i towarzyszący temu typowy, niezupełnie przyjemny aromat znikają z czasem, o ile wino możliwie wysoko odfermentowane, po zetknięciu się z powietrzem, odleży się następnie dłuższy czas w zakorkowanych flaszkach.

Że wnioski, wyciągnięte ze spostrzeżeń, poczynionych na pierwszej serji prób okazały się zupełnie słuszne, najlepszym tego dowodem jest korzystny rezultat następnych prób.

Próby te przeprowadzone w następujący sposób: Do dwóch butli, każda o pojemności ca 20 litrów dano po 3 kg. żyta, przemytego poprzednio wodą [1]). Każdą partję żyta osobno zalano trzema litrami wody, w której rozpuszczono poprzednio 84 gr. kwasu cytrynowego (t. j. taką ilość, aby cała masa płynu w sumie 15 l. dla każdej partji, osiągła w rezultacie 7% kwasowości i pozostawiono na działanie tego antyseptyka przez 4 h., poczem wlano do każdej partji po 12 litrów wody z 3600 gr. cukru (ilość cukru dobrano tak, aby całkowity płyn na zbożu wykazywał 24% cukru) i dawkę pożywki mineralnej złożonej z 3 gr. KH_2PO_4 4 — 5 gr. $(NH_4)_2HPO_4$, 0,5 gr. $MgSO_4$, 0,75 gr. NH_4Cl.

Po zadaniu czystą kulturą drożdży „Tokaj" i zatkaniu butli czopami fermentacyjnemi, poddano obie porcje w temperaturze pokojowej fermentacji. Żywo objawiająca się fermentacja trwała około 2 tygodni. Po upływie jeszcze dalszego tygodnia gdy płyn zaczął się wyklarowywać, ściągnięto napój z ponad osadu do świeżych butli, wypełniając je w całości, zatkano zatyczkami z waty, i ustawiono w ciepłem miejscu (tmp. 25° C.). Po upływie dalszych 10 dni przesączono produkt do klarowności i ściągnięto do flaszek.

Odnośnie do filtrowania okazało się i tym razem, że z początku przechodzi przez bibułkę płyn mętny, opalizujący, jednak po zabiciu się bibuły osadami filtruje się wino wprawdzie bardzo wolno, ale już zupełnie czysto, dając płyn idealnie klarowny, z pięknym połyskiem. Należy tu jeszcze podnieść ważny punkt, że wino nie okazywało najmniejszej tendencji do ciemnienia, mimo obfitego i dłuższego stykania się z powietrzem i wystawienia na wpływ światła.

Przyspieszenie klarowania się wina za pomocą białka celem uniknięcia długiego filtrowania, nie dało pożądanych rezultatów, wobec czego poleca się tylko staranne filtrowanie wina przez bibułkę.

Przy robocie na dużą skalę, rozporządza obecnie przemysł fermentacyjny tak doskonałemi filtrami, że filtrowanie takiego wina nie może sprawiać najmniejszych trudności.

Natura win, jaką te próby wydały, przeszła moje najśmielsze oczekiwania. Napój był wprost imponujący pod względem klarowności, barwy, aromatu i smaku.

(Ciąg dalszy nastąpi).

---

[1]) Zarówno woda, brana do mycia żyta jak i do dalszych nalewów — była poprzednio przegotowana i pozostawiona do ostygnięcia.

Korzyści i obowiązki.

Zrozumienie potrzeby organizacji zawodowych jest możliwe dopiero przy wyższym poziomie kulturalnym kraju. Organizacje cechowe, będące pierwotnym wzorem dzisiejszych organizacji przemysłowych i zawodowych, wynikały z zupełnie innego założenia i były przeważnie wyrazem podziału społeczeństwa na stany, zakreślając rzemieślnikom zupełnie ścisłe miejsce w hierarchji społecznej. Dopiero z chwilą rozwoju wielkiego przemysłu mogła powstać myśl o stworzeniu organizacji, których zadaniem jest nie zakreślanie granic i krępowanie produkcji, ale jaknajwiększe jej rozszerzanie i wywalczenie dla niej najpomyślniejszych warunków istnienia i rozwoju.

Nienormalne warunki polityczne, w jakich istniała Polska przez szereg lat sprawiły, że nasze organizacje przemysłowe rozwijały się późno i leniwie.

W przemyśle piwowarskim dopiero przed dwoma laty udało się zrealizować myśl połączenia trzech dzielnicowych związków w jedną organizację centralną. Dopiero z tą chwilą przemysł piwowarski wkroczył na właściwą drogę wspólnych wysiłków.

Drugi rok istnienia Centralnego Związku dostarczył dosyć dowodów na potwierdzenie założeń, które skłoniły inicjatorów do zrzeszenia wszystkich browarów, znajdujących się na terenie Rzeczypospolitej. Związek Właścicieli Browarów, będący jednym z pierwszych zwolenników stworzenia centralnej organizacji, miał możność, podobnie jak Związek Małopolski i Związek na Polskę Zachodnią, stwierdzić dobroczynne następstwa powstania Centralnego Związku Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w R. P. Wszystkie wystąpienia przemysłu piwowarskiego wobec władz zyskały na autorytecie, a przeprowadzenie całego szeregu postulatów stało się o wiele łatwiejsze.

Niestety, znaczna część browarów, ciągnąc duże korzyści z organizacji, występujących w obronie interesów przemysłu piwowarskiego, nie poczuwa się do żadnych obowiązków. W żargonie politycznym człowiek, idący samopas, lub poseł, nie należący do żadnego stronnictwa politycznego, nazywa się „dzikim". W życiu politycznem t. zw. „dzicy" mogą częstokroć pracować owocnie, nie ulegając dyscyplinie partyjnej, nie odpowiadającej ich temperamentowi. Wręcz przeciwnie dzieje się w zawodowych organizacjach przemysłowych — przedsiębiorca lub zakład przemysłowy, uchylający się od należenia do organizacji zawodowej jest stanowczo szkodnikiem. „Dzikie browary" korzystają z tych wszystkch zdobyczy, jakie udało się wywalczyć Centralnemu Związkowi Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w R. P., otrzymują bezpłatnie tygodnik, wydawany przez Centralny Związek, są informowane w najżywotniejszych sprawach naszego przemysłu, otrzymują wiadomości o ostatnich zarządzeniach, zabiegach i postulatach naszego przemysłu. I cóż dają wzamian za to? Kompletnie nic. Nie poczuwają się do żadnych obowiązków, nie opłacają składek, a nawet częstokroć nie regulują należności, jakie Związek w dobrej wierze wyłożył w ich interesie. Ale niedość na tem. Nie poczuwając się do żadnych obowiązków w stosunku do organizacji postępującej wobec nich bardziej niż altruistycznie, mają jeszcze odwagę zgłaszać często pretensje i zarzuty, jakich nie słyszy się od członków Związku, mających do tego prawo.

W pewnych momentach, kiedy jakieś ważniejsze sprawy ogólne znajdują się na porządku dziennym, przechodzi fala zainteresowania, wyrażająca się w dziesiątkach listów nadsyłanych do związków dzielnicowych lub do redakcji „Przemysłu Piwowarskiego" z zapytaniami, skargami i radami. Dotychczasową metodą postępowania zarówno wszystkich naszych organizacji dzielnicowych, jak i Centralnego Związku i redakcji „Przemysłu Piwowarskiego" było niepozostawianie bez odpowiedzi ani jednego listu, który nadszedł do nas bez względu na to czy pochodzi on od członka Związku, czy też od „dzikiego browaru". Kierujemy się zasadą, iż nasze organizacje i nasz tygodnik poza celem czysto praktycznym, obrony interesów przemysłu piwowarskiego mają jeszcze zadanie wychowawcze. Zależało nam na tem, by bez stosowania represji w rodzaju odsyłania listów bez odpowiedzi, lub wstrzymywania „Przemysłu Piwowarskiego" skłonić powoli wszystkie browary do zrozumienia, iż wszystko co się tu robi, czyni się w ich interesie, i że obowiązkiem ich jest wziąć udział w tym wspólnym wysiłku.

Ale to nie może trwać wiecznie, tembardziej, że w wielu wypadkach ma się do czynienia z karygodnemi objawami zaniku ducha obywatelskiego i z godnem napiętnowania lekceważeniem zasad, które obowiązują we współżyciu ludzkiem, nietylko w organizacjach społecznych i przemysłowych. Niektóre z browarów nie należących do Związku znajdują się w rękach ludzi, których trudno posądzić o brak zrozumienia znaczenia organizacji przemysłowych. Niektórzy z wła-

ścicieli browarów np. w b. Kongresówce noszą nazwiska, zapisane od szeregu wieków bardzo chlubnie w historji Polski. Tem dziwniejsze jest, że wykazują oni obecnie nietylko brak zainteresowania w stosunku do organizacji przemysłowych, którym wiele zawdzięczają, ale i zaniedbują swe zobowiązania, wynikające z przysług wyświadczonych specjalnie im przez Związek Właścicieli Browarów. Tylko w zupełnem niedbalstwie albo w krańcowym egoizmie można znaleźć w tym wypadku wytłomaczenie.

Tem przyjemniej czytać jest listy pełne uznania nadsyłane do Związku przez bardzo małe browary, których produkcja nie przewyższa kilkuset hektolitrów, które walczą z niesłychanemi trudnościami, ale pomimo to, nie zapominają ani o należeniu do organizacji, ani o płaceniu składek.

Wierzymy, że najcięższy okres istnienia naszej organizacji i tygodnika, wydawanego przez Centralny Związek już minął. Z podobnemi trudnościami, z jakiemi borykamy się teraz, walczyły przed kilkudziesięciu laty związki browarów i pisma zawodowe we Francji, Anglji i Belgji. „Le Petit Journal du Brasseur", tygodnik piwowarski, wydawany w Brukselli, który rozchodzi się dziś w tysiącach egzemplarzy, stanowiąc zupełnie niezależne, samodzielne, potężne przedsiębiorstwo finansowe, przed kilkunasty laty walczył z trudem o swoje istnienie. Podobnie, jak „Przemysł Piwowarski" zawodowe pisma belgijskie przed kilkudziesięciu laty były rozsyłane bezpłatnie dopóki czas nie dokonał swego. Dzisiaj niema nietylko browaru, ale i żadnego pracownika w przemyśle piwowarskim belgijskim, który nie należałby do związku i mógł obejść się bez prenumeraty pisma zawodowego. Wierzymy, że ten moment i u nas nadejdzie. Może prędzej niż przypuszczamy.

Skrzynka do listów.

W rubryce tej będą zamieszczane stale zapytania i odpowiedzi z dziedziny teorji i praktyki piwowarskiej nadsyłane do redakcji przez naszych czytelników. Dział ten ma cel przedewszystkiem praktyczny. Uprzejmie prosimy naszych korespondentów:

1) o dokładne formułowanie zapytań,

2) o unikanie łączenia różnych spraw w jedno zapytanie.

ZAPYTANIE Nr. 7.

Jakim środkiem najlepiej smarować wał propelerowy w kotle zaciernym i brzeczkowym, by uchronić zacier, względnie brzeczkę przed zanieczyszczeniem?

ODPOWIEDŹ:

Najlepszym środkiem do smarowania wałów propelerowych w warzelni jest gliceryna.

„Szyn".

ZAPYTANIE Nr. 8.

Jęczmień, względnie słód tegoroczny zawiera więcej białka aniżeli w latach poprzednich, co powoduje niskie przefermentowanie, często niedostateczne odfermentowanie w piwnicy w porównaniu do końcowego stopnia odfermentowania.

Co uczynić wypada od słodowni począwszy, aż do kufy składowej, by stopień odfermentowania podwyższyć.

ZAPYTANIE Nr. 9.

Jaki sposób dezynfekcji wewnętrznej przy kufach składowych jest najodpowiedniejszy bez wływu ujemnego na jakość piwa?

SPROSTOWANIE DO ODPOWIEDZI Nr. 4. (P. P. Nr. 3).

Zamiast „w temperaturze 4° R. od 10 — 30 minut" winno być „w temperaturze 40° R. od 10 — 30 minut".

PIWOWARSTWO NA LITWIE.

Piwowarstwo litewskie znajduje się w okresie zupełnego upadku. Przyczynia się do tego ogólny kryzys ekonomiczny i polityka gospodarcza rządu. W roku 1923 browary litewskie wyprodukowały 10.5 milj. litrów. W roku 1924 produkcja doszła do 13 miljonów litrów, w roku 1926 zmniejszyła się w porównaniu z rokiem 1925 o 22%, wynosząc 8 miljonów litrów. Zapotrzebowanie wewnętrzne kraju nie przewyższa 9 miljonów litrów rocznie, i do tej cyfry będzie musiała się dostosować produkcja, która nie może liczyć na wywóz.

NOWY BROWAR.

W Toruniu uruchomiono nową placówkę przemysłową pod firmą „Towarzystwo Akcyjne Browar Toruński". Dnia 16-go b. m. odbyło się w obecności władz wojewódzkich, miejskich, prasy oraz zaproszonych gości uroczyste poświęcenie zakładu. Prezes Zarządu Towarzystwa p. Krotowski, z okazji otwarcia browaru. złożył na ręce p. Wojewody 1000 zł. na biednych miasta Torunia oraz na ręce księdza dziekana Pełki 500 zł. na biednych parafji św. Jakóba.

Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzeczypospolitej Polskiej.

Na podstawie II protokółu dodatkowego do traktatu z Czechosłowacją (Przem. Piw. z 1926 r., Nr. 19, str. 149) zobowiązaliśmy się do uznania nazwy piwa pilzeńskiego za nazwę regionalną, podobnie jak i nazwy niektórych wód mineralnych i chmielu czechosłowackiego. Przypominamy więc, że z chwilą ratyfikacji tych dodatkowych stypulacji nie wolno używać nazw „piwo pilzeńskie" ani „á la pilzner".

Wpływy akcyzowe w grudniu roku ubiegłego wyniosły 679.000 wobec preliminowanych 800.000 zł.

Ministerstwo Przemysłu i Handlu w sprawie obowiązujących w Szwajcarji ceł od słodu i jęczmienia komunikuje co następuje:

„Ponieważ wprowadzenie nowego podatku wymagałoby przeprowadzenia tego prawa przez referendum narodowe, co nawet w razie przyjęcia opóźniłoby bardzo wprowadzenie w życie, rząd szwajcarski, korzystając z tego, że surowce, potrzebne do przemysłu piwnego, słód i jęczmień, są sprowadzone z poza granic Szwajcarji, wprowadził podatek od piwa w formie cła na tych produktach. Cło od słodu 12 fr., od jęczmienia 8.70.

Sfery rządowe szwajcarskie uważają, że wprowadzenie cła na produkty surowcowe do wyrobu piwa nie wpłynie na zwiększenie ceny piwa dla konsumcji wewnętrznej w kraju".

Radca Ministerjalny
(—) *Z. Łada.*

CENY JĘCZMIENIA.

Warszawa.	12/I.	35 — 36 zł.
	14/I.	35 — 36 zł.
	15/I.	35 — 36 zł.
	17/I.	36,25 zł.
Poznań.	12/I.	34 — 37 zł
	15/I.	34 — 37 zł.
	17/I.	34 — 37 zł.
Wilno.	12/I.	40 — 41 zł.
	15/I.	38 — 40 zł.
Łódź.	14/I.	40 zł.
	17/I.	40 zł.
Berlin.	12/I.	217 — 245 Mk. n.
	14/I.	218 — 246 „ „
	17/I.	217 — 245 „ „
	18/I.	217 — 245 „ „
Hamburg.	12/I.	Dunaj 10,80 hfl.
	15/I.	Dunaj 10,80 hfl.
	18/I.	Dunaj 10,80 hfl.
Chicago.	11/I.	Malt. barley 58 — 68 cts. za bushel.
	12/I.	Malt. barley 58 — 78 cts. za bushel.
	15/I.	Malt. barley 60 — 80 cts. za bushel.

CENY CHMIELU.

Warszawa. 17/I. Chmiel preparowany browarowy za 50 kg. loco skład. I A — 125 dol., II B — 115 dol., gorszemi gatunkami nie obracano. Za 50 kg. chmielu surowego u producentów płacono: I A — 112 dol., I B — 90 dol., III — 75 d., gorsze gatunki i braki zależnie od jakości do 40 dol.

Lwów. 13/I. Chmiel pierwszej jakości lubelski 135 dol. za 50 kg. chmiel wołyński i niższe gatunki od 115 — 125 d. za 50 kg.

Żatec. 18/I. Notowano 4150 — 4500 k. č., za 50 kg. bez 2% podatku obrotowego. Na prowincji notowano: 4100—4350 k. č.

CENA OGŁOSZEŃ: 1 str. Zł 150.—; 1/2 str. Zł. 80.—; 1/4 str. Zł. 45.— Zastrzega się zmianę cen ogłoszeń.

Redaktor: W. Adam. Wydawca: Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzplitej Polskiej.

Drukarnia i Litografja p. f „JAN COTTY" w Warszawie, Kapucyńska 7